SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Sco Montbazin - Déjeuner

	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai
LUNDI	Macédoine mayonnaise Tortellini BIO ricotta épinard sauce tomate Chanteneige BIO Crème dessert BIO VÉGÉTARIEN	Tomate Croc'sel Jambon blanc Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de pommes BIO	Salade de pois chiches BIO Boulette végétale BIO à l'italienne Epinards BIO à la béchamel et croûtons Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN	
MARDI	Radis et beurre Colombo de volaille Courgettes sautées Lou mirabel Tarte au flan	Salade de boulghour BIO Boulettes d'agneau au jus Petits pois carottes aux oignons Petit suisse sucré Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Filet de colin sauce julienne Riz camarguais BIO Gouda Glace petit pot	Pastèque Filet de poisson sauce ensoleillée Tortis BIO et râpé Tartare nature Fruits BIO de saison
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Paupiette de veau sauce tomate Riz camarguais BIO Brie BIO Fruit	Concombre à la ciboulette Filet de colin à la crème Pâtes BIO Fromage fondu le carré Flan vanille nappé caramel	Taboulé BIO Escalope viennoise Brocolis BIO à la béchamel Yaourt nature BIO Fruit	Salade de blé BIO sauce tartare Sauté de porc BIO aux olives Carottes fraiches sautées Fromage blanc BIO de brebis Glace bâtonnet
JEUDI	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison		Concombre en salade Rôti de porc aux oignons Blé BIO Tomme des Pyrénées Compote pomme pêche	Salade verte BIO Pavé fromager Ratatouille du chef Yaourt Nature Gâteau noix de coco du chef VÉGÉTARIEN
VENDREDI			Tomate en salade Cheesburger Pommes noisette et ketchup Vache qui rit BIO Brownies du chef AMERICAIN	Macédoine mayonnaise Sauté de volaille LR à la provençale Semoule BIO Edam BIO Fruits BIO de saison

Recette anti-gaspi'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingrédients :
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :
- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaissonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL | DU CHEF | LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Sco Montbazin - Déjeuner

	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin
LUNDI	Radis et beurre Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Chantaillou Compote de pommes BIO VÉGÉTARIEN	Salade de lentilles BIO Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes HVE du chef Saint paulin Glace bâtonnet	Salade de pois chiches BIO Sauté de volaille label rouge au paprika Poêlée cordiale Tomme blanche Crème à la vanille	Tomate Croc'sel Saucisse Purée de pommes de terre Brie BIO Glace petit pot
MARDI	Salade de saison Cordon bleu Petits pois au jus Yaourt nature BIO Fruit	Pastèque Jambon de volaille Salade de pommes de terre Vache picon Compote de pommes citron du chef	Carottes râpées BIO Stifado de bœuf Semoule BIO Petit suisse sucré Fruits BIO de saison	Pastèque Oeufs durs BIO froids Salade de pâtes Chanteneige BIO Compote pomme pêche VÉGÉTARIEN
MERCREDI	Melon Boulettes de boeuf sauce indienne Riz camarguais BIO Bûche du pilat Crème au chocolat	Taboulé Paupiette de veau au jus Carottes fraiches persillées Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Melon Pavé de colin sauce niçoise Riz camarguais BIO Vache qui rit BIO Compote pomme abricot	Friand au fromage Rôti de volaille à la moutarde Ratatouille du chef Petit suisse BIO aromatisé Fruit
JEUDI	Salade mexicaine BIO Filet de colin meunière Epinards BIO à la béchamel et croûtons Mimolette Fruits BIO de saison	Crêpe au fromage Omelette BIO du chef Piperade Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN	Tomate en salade Boulettes d'agneau au jus Haricots verts BIO persillés Yaourt aromatisé BIO Gâteau basque	Macédoine mayonnaise Nugget's de volaille Pommes paillasson Vache picon Fruits BIO de saison
VENDREDI	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Sauté de volaille citron et olives (français) Semoule BIO Yaourt nature BIO Gâteau orange et cannelle du chef FÊTE DES ROSES	Betteraves BIO en salade Rôti de Porc à l'italienne Coquillettes BIO P'tit cottentin nature Ile flottante	Concombre à la menthe Gnocchis gratinés à la provençale Tomme grise d'Auvergne Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN	Salade verte BIO Filet de colin sauce tomate Poêlée campagnarde Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingrédients :
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :
- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaissonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL | DU CHEF | LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Sco Montbazin - Déjeuner

Du **29 juin** au **05 juil.**

LUNDI

Melon
Raviolis de légumes et râpé
Tartare nature
Compote de pommes et galette ST Michel

VÉGÉTARIEN

MARDI

Coupelle de pâté de volaille
Steak haché sauce barbecue
Courgettes sautées
Emmental **BIO**
Crème dessert **BIO**

MERCREDI

Concombre en salade
Sauté de volaille aux herbes LR
Haricots verts **BIO** persillés
Fromage blanc **BIO**
Clafoutis aux abricots du chef

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Filet de colin à la crème
Riz camarguais **BIO**
Yaourt Nature
Fruit

VENDREDI

.

VACANCES

Recette anti-gaspi'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingrédients :
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :
- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL | DU CHEF | LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS